STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 12674
14 maart
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, BOB productdossier „CONWY MUSSELS"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 070 van 24 februari 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 24 april 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 70/03)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„CONWY MUSSELS"
EU-nr.: UK-PDO-0005-01304 – 27.1.2015
BGA () BOB (X)

1. Naam/Namen

„Conwy Mussels"

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Conwy Mussel" is de naam die wordt gebruikt voor de gewone mossel of Mytilus edulis die op natuurlijke wijze groeit op de mosselbanken in het estuarium van de Conwy in Noord-Wales. De „Conwy Mussel" is een wilde (dus geen gekweekte) mossel die in het beschreven geografische gebied op traditionele wijze wordt geoogst door deze met de hand van de ondergrond te harken tijdens het mosselseizoen dat loopt van 1 september tot en met 30 april.

„Conwy Mussels" hebben een harde, donkerzwarte of bruinachtige schelp die ovaal van vorm is en uitloopt in een punt; doorgaans is de buitenkant glad, al kunnen er ook zeepokken op vastzitten, afhankelijk van het gebied waar de mosselen zijn geharkt. Op bepaalde plaatsen van de rivierbedding zitten de mosselen bijvoorbeeld onder de modder zodat er zich geen zeepokken aan kunnen vasthechten. Mosselen die zich in een zanderig of rotsachtig gedeelte van het estuarium bevinden, zijn vaak bedekt met zeepokken aangezien die zich daar vrij eenvoudig aan de mosselschelp kunnen hechten.

De mosselen zijn 4,5 tot 10 cm lang. Op grond van afspraken binnen de Conwy Mussel Development Group worden alle „Conwy Mussels" pas geoogst als ze ten minste 4,5 cm lang zijn. Op dat ogenblik



zijn ze ten minste twee jaar oud (ouder dus dan mosselen uit de hangcultuur en met dregnetten geoogste bodemmosselen).

„Conwy Mussels” zijn groot en vlezig met een hoog vleespercentage en een gunstige vlees/schelpverhouding. „Conwy Mussels” zijn smakelijk en sappig, ze staan bekend om hun stevige, vlezige textuur en hun volle, zilte smaak. Vers gevangen „Conwy Mussels” mogen geen onaangename geur hebben.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

„Conwy Mussels” moeten in het afgebakende gebied van het estuarium van de Conwy opgroeien en daar tijdens het mosselseizoen worden geoogst op de traditionele Welshe wijze, namelijk handmatig, met de hark. Het mosselseizoen loopt van 1 september tot en met 30 april.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Alle „Conwy Mussels” moeten worden gezuiverd overeenkomstig de EU-verordeningen. In afwachting van de verkoop worden de zakken met „Conwy Mussels” in de zuiveringsinstallatie koel bewaard bij een temperatuur van 1-5 graden Celsius. De houdbaarheidstermijn van „Conwy Mussels” is vijf dagen.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Conwy Mussels” mogen alleen worden geoogst in het afgebakende gebied, namelijk dat gedeelte van de baai en het estuarium van de Conwy onder de hoogwaterlijn van het springtij dat wordt ingesloten door de lijnen tussen de hieronder genoemde punten A, B en C en de huidige locatie van de spoorwegbrug over de Conwy (coördinaten N 53,280278, W 3,823611) plus de Conwy Quay.

	Breedtegraad	Lengtegraad
A	N 53° 20' 341"	W 3° 52' 790"
B	N 53° 17' 461"	W 3° 54' 949"
C	N 53° 16' 672"	W 3° 53' 760"

5. Verband met het geografische gebied

De BOB-aanvraag voor „Conwy Mussels” is gebaseerd op de eigenschappen van een uniek product met specifieke kenmerken:
1. die verbonden zijn met het estuarium van de Conwy en de unieke omgeving waarin de „Conwy Mussel” opgroeit totdat hij wordt geoogst;
2. die worden toegeschreven aan de traditionele techniek van het handmatige oogsten met de hark, die uitsluitend wordt toegepast in het afgebakende geografische gebied en van generatie op generatie wordt doorgegeven.

„Conwy Mussels” zijn wilde mosselen die groeien op natuurlijke mosselbanken in het estuarium van de Conwy. Het estuarium vormt een unieke natuurlijke habitat voor „Conwy Mussels” en het is in dit afgebakende geografische gebied dat de „Conwy Mussels” opgroeien totdat ze geoogst worden. Zowel de klimatologische en biologische omstandigheden als de voedingsstoffen en het gehalte aan mineralen in het estuarium van de Conwy zijn bepalend voor de aanwezigheid van het plankton waarmee de mossel zich voedt, en voor de specifieke samenstelling daarvan. Mosselen zijn filteraars: ze voeden zich met microscopisch plankton dat ze uit het water filteren. Hoewel in het estuarium van de Conwy niet meer plankton aanwezig is dan elders, blijkt de locatie van de mosselbanken in dit estuarium bevorderlijk te zijn voor de aanvoer van voedingsbronnen voor de „Conwy Mussels”, en wel vanwege de volgende factoren:

– estuaria staan bekend om een hoog gehalte aan voedingsstoffen (uit zoet water) en daardoor een grotere planktonproductie;
– het estuarium van de Conwy is diep. Zelfs met de getijdevariaties is het volume aan water er dermate groot dat de „Conwy Mussel” steeds toegang heeft tot plankton;
– het diepe water van het estuarium van de Conwy zorgt ervoor dat het water doorgaans koeler is dan ondieper water. Bovendien houdt de zee het water van het estuarium koeler dan het rivierwater stroomopwaarts in de vallei. Plankton geeft doorgaans de voorkeur aan koeler water;
– de „Conwy Mussel” staat altijd onder water en wordt nooit blootgesteld aan de lucht. Bijgevolg wordt de voedselvoorziening voor deze mosselen nooit onderbroken en kunnen ze dus voortdurend filteren;
– de mosselbanken van de „Conwy Mussel” vormen zich op natuurlijke wijze op plaatsen waar zout water zich vermengt met zoet rivierwater (beide van hoge kwaliteit). Die combinatie trekt verschillende planktonpopulaties aan;
– het getijdenwater waarin de mosselbanken zich bevinden, zorgt voor een goede waterdoorstroming. Een goede stroomsnelheid boven de mosselbanken voert voedsel aan, en stelt de mosselen in staat om zich sneller en vaker te voeden;
– omdat de mosselbanken op duurzame wijze worden geoogst, is er geen overbevissing; bovendien worden de mosselen niet intensief gekweekt en is er dus minder concurrentie om aan voedsel te komen.

Mede dankzij de beschikbaarheid van voedsel zijn de „Conwy Mussels” groot (4,5 tot 10 cm lang) en hebben ze een hoog vleesgehalte (ongeveer 45-55%) en een gunstige verhouding vlees/schelp (ongeveer 3:5). Daarnaast dragen de leeftijd van de mossel en de duurzame methode van het oogsten met de hark bij aan hun grootte aangezien zij bij de oogst ten minste twee jaar oud zijn. Mosselen die kleiner zijn dan 4,5 cm vallen tussen de tanden van de hark door.
De Conwy is een rivier waarvan de waterkwaliteit regelmatig door het Milieuagentschap wordt gecontroleerd, en wordt beschouwd als een van de schoonste in Europa. Daarom is er in deze rivier in de loop der jaren vaak gericht ecologisch onderzoek verricht. De uitstekende waterkwaliteit over de hele lengte van de rivier en in zijn stroomgebied is te danken aan een combinatie van factoren:
– er is geen industrie in het gebied. Emissies door verkeer en industrie zijn minimaal in vergelijking met die van grotere steden. Daarom is de waterkwaliteit veel hoger dan die van rivieren die door grotere steden stromen;
– de landbouw op de oevers van de rivier is voornamelijk milieuvriendelijk en maakt gebruik van bufferzones om de afvoer van fosfaten en nitraten uit de intensieve landbouw zo beperkt mogelijk te houden. Daarnaast zijn er grote gebieden langs de rivier die voornamelijk voor bosbouw bestemd zijn en eveneens als buffer fungeren en de afvoer van verontreinigende stoffen van het omliggende land naar de rivier tot een minimum beperken;
– in het estuarium wordt zeer weinig gevist. Het estuarium van de Conwy is geen drukke haven en er is weinig verkeer van grote schepen. Dit betekent dat de mosselbedden niet worden verstoord door menselijke activiteit. In het estuarium wordt ook niet met dregnetten gevist of aan commerciële visserij gedaan (afgezien van de mosselvangst met de hark) en de mosselbanken ondervinden dus ook geen schade uit die hoek.

De Conwy mondt uit in de zee. Precies in deze omgeving (ongeveer een halve mijl of 800 meter lang) waar het zoute water van de zee zich op natuurlijke wijze vermengt met het zoete water van de rivier wordt de „Conwy Mussel” gevormd. De diepte van het estuarium zorgt ervoor dat het water circuleert en met elk getijde wordt ververst. De diepte van het estuarium varieert met het getij, maar de meeste mosselbanken bevinden zich op elk ogenblik onder ten minste 9-15 meter water. Dit mengsel van zout zeewater en zoet rivierwater uit de Conwyvallei, plus het feit dat de mosselen in diep water opgroeien (en dus nooit boven water komen en uitdrogen) draagt bij aan hun unieke sappige smaak.
Bepalend voor het verband tussen de kenmerken van de „Conwy Mussel” en het gebied is de traditionele plaatselijke methode voor het oogsten van de mosselen, namelijk met behulp van een hark. Deze techniek wordt alleen in dit gebied gebruikt en wordt van generatie op generatie doorgegeven. Het seizoen voor het oogsten van „Conwy Mussels” loopt van 1 september tot en met 30 april. De mosselvissers maken gebruik van unieke, kleine eenmansbootjes met weinig diepgang, zogenoemde „dory’s”, die traditioneel voor de mosselvangst worden gebruikt. De traditionele methode om de mosselen met een lange, houten hark van de bedding van het estuarium los te maken en naar boven te halen, vergt van de vissers de nodige vaardigheid, kennis en oefening. Vier families in Conwy zijn gespecialiseerd in deze traditionele mosselvangstmethode en geven deze al meer dan 150 jaar van generatie op generatie door. Het duurt ongeveer vijf tot zes seizoenen om deze vaardigheid onder de knie te krijgen. De mosselvangst met de hark is een traditionele, duurzame en milieuvriendelijke methode die ervoor zorgt dat de mosselbanken ook voor de volgende generaties behouden blijven. Alleen de grotere mosselen worden gevangen – mosselen die kleiner zijn dan 4,5 cm vallen tussen de stalen tanden van de hark door en krijgen nog een seizoen om door te groeien. Een hark is bovendien „zachter” voor de mosselbanken, zodat deze na de sluiting van het mosselseizoen sneller kunnen herstellen.



De reputatie van de „Conwy Mussels” als kwaliteitsproduct heeft zich verspreid dankzij de werkzaamheden van de Conwy Mussel Development Group. „Conwy Mussels” hebben inmiddels hun naam gevestigd en worden erg gewaardeerd door de voedingssector in het Verenigd Koninkrijk en daarbuiten. „Conwy Mussels” worden door tal van chef-koks gebruikt en staan regelmatig als ingrediënt vermeld op het menu. Veel gerenommeerde gastronomen en voedingsbedrijven hebben blijk gegeven van hun voorkeur voor deze mosselen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(tweede alinea van artikel 6, lid 1, van deze verordening)

https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-conwy-mussels-pdo

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.